

CHOCOLADETAART MET KANEELROOM

Ingrediënten:

275 gram pure chocola (minstens 70% cacao)
200 gram boter
7 eieren gesplitst
2,5 eetlepel cacao-poeder gezeefd
150 gram suiker en 1 eetlepel extra
125 ml slagroom
1 theelepel kaneelpoeder

Bereiding:

Verwarm de oven op 180 graden (150 graden als je siliconenvorm gebruikt). Breek de chocola in een hittebestendige kom in stukjes en doe de boter erbij in blokjes. Smelt de chocola aubainmarie en roer af en toe. (aubainmarie: Hang de kom in een pan met laag kokend water zo dat de kom het water niet raakt).

Haal de kom van het vuur en laat de gesmolten chocolade iets afkoelen. Roer de eierdooiers erdoor en klop met de garde de cacao en de helft van de suiker erdoor. Sla in een vetvrije kom (eventueel de kommen met een citroen uitvegen) de eiwitten stijf en voeg beetje voor beetje de resterende suiker toe tot het schuim pieken vormt en glanst. Spatel het eiwit-schium voorzichtig door de chocolademassa.

Schep de massa in de ingevette en met bloem bestoven taartvorm en bak de taart afhankelijk van jouw oven op 180 graden in 20—25 minuten (siliconenvorm 150 graden in 25—30 minuten) (De taart is het lekkerst met een smeujige binnenkant en dan is het zoeken naar de juiste baktijd in jouw oven).

Haal de taart uit de oven en laat in een half uur afkoelen. Klop de slagroom met 1 eetlepel suiker en de kaneel lobbij. Snijd de taart in punten, en serveer met de room ernaast.

KOOL SALADE

Ingrediënten:

Halve verse ananas in kleine blokjes snijden.
Een halve witte kool zo fijn als mogelijk snijden. 500 ml yoghurt, 3 eetlepels kappertjes (op zout of op azijn? goed afspoelen!), olijfolie, zout en peper.

Bereiding:

Meng de ananas blokjes met de yoghurt, zout en peper naar smaak toevoegen, een scheut mooie olijfolie erbij en mengen. Snij de witte kool met het mes in ragfijne plakjes of in de keukenmachine. Meng de yoghurtsaus door de gesneden kool en doe de kappertjes erdoor heen husselen. Proeven: genoeg smaak aan zout en peper? Laat het geheel 1 tot een paar uur intrekken in de koelkast intrekken.

Variaties: vervang ananas door een zoutzure appel geraspt door de yoghurt te doen. En voeg gehakte walnoten toe.

PETERSELIEPESTO

Deze pesto is lekker op vlees, gevogelte, bruschette of tomaten.

Ingrediënten:

6 ansjovisfilets in olie
2 eetlepel kappertjes
8 tenen knoflook
Bosje peterselie
5 eetlepels olijfolie
Zeezout
Versgemalen peper

Bereidingswijze:

Pureer al deze ingrediënten (behalve het zout) tot een gladde zalf. Als je dat wilt kun je geroosterde pijnboompitten toevoegen voor de structuur en de wat zoetige smaak. Proeven en daarna zout en peper naar smaak toevoegen.

Grillen:

Door tomaten onder je grill te leggen krijgen ze een heerlijke zoete geconcentreerde smaak. Snijd de tomaat in halfjes en besprenkel met wat zout en knoflook uit de knijper. En als je dat hebt, (gedroogde) venkelbloemetjes en een drupje olie. Onder de grill tot ze koken, blazen en *mangia!*

Bruschette grillen? Snijd oud brood in plakken, wrijf ze in met een ingekerfd knoflookteentje, dan grillen en daarna pas overgieten met lekkere olijfolie en een snuffje zout.

Buon Appetito!

Recepten zijn verzameld en getest in de loop van 5 jaar Faranghe!
Deze recepten danken we aan de lessen van Bianchina Petrucci, kokkin van Koken op de Berg en de gasten die ons uitdaagden om lekker te koken.

OLIJVENSOEP

Ingrediënten 6 personen:

1,5 grote ui
2 teentjes knoflook
1 handjevol verse basilicum gescheurd.
220 gram groene olijven zonder pit
1 liter kippenbouillon 200 gram roomkaas 1 dl sherry
Eventueel zout.

Bereidingswijze:

Snipper de ui en knoflook en fruit die in een schuif olijfolie (de olie niet te heet maken). Als de uien glazig zijn dan de uitgelekte olijven erbij en de kippenbouillon. Breng de soep aan de kook en voeg dan de roomkaas toe en de sherry. Staafmixeren tot een gladde schuimige soep. Meeste olijven zijn erg zilt en je bouillon was waarschijnlijk al op smaak, dus proef of er nog zout bij moet. Voeg basilicum toe en laat nog 3 minuten zachtjes koken en dan opdienen.

Variaties:

Vervang de sherry door iets anders uit je drankenkast, Sambuca bijvoorbeeld een anijsmaak en vervang in dat geval de basilicum door venkelblad. Of voeg voor het opdienen garnalen bij de soep enkel minuutjes garen en pronto!